

# Australian IPA

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **28**
- SRM **4.3**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (12.5%)	79 %	22
Ziarno	Carmel	0.2 kg (4.2%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	55 min	16.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	10 min	16.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	25 g	5 min	16.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	0 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	20 g	0 min	15.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis